

ごはんだきマイスターになれたかな

栗原小 五年 恵谷 柚己

「柚己、じじが入院して大変だから、お手伝いを一つ増やしてくれる。」

と、ばばにたのまれました。ぼくは、すぐに「いいよ。」

と、言いました。ばばは、ぼくたちの世話をじじがしていた仕事もしていて、いそがしうた、たので、お手伝いをしようと思いました。

何にしようかと考えました。

「夕食の野菜切りはどう。」

と、言うとはばが

「毎日できる。」

と、言いました。できそうもないので、次は「食器運びは。」

と、言いながらこれも無理だと思いました。

はばが、夕食のじゅんびをしている時は、習いごとや遊んでいるので、できないと思いました。よく考えて。

「ごはんだきはどう。」

と、言うと

「いいね。」

と、ばばが言うてくれました。今までに、ごはんだきをしたことがあつたので、できそうだと思います。すぐに

「朝からじゅんびするわ。」

と、言うと、ばばが変な顔をして、

「家庭科の教科書に、ごはんのたき方が書いてあるから見てみ。」

と、言われ、教科書を見ました。

教科書を見て、ぼくがしていなかったことが、三つありました。一つ目は、米をあらうたあと、ざるに取り水を切ることです。二つ目は、三十分以上吸水させることです。三つ目は、できあがって十分間ぐらいおらすことです。米に吸水させることは、しんのないごはんをたくさんめたと分かりましたが、米をざるに取ることと、おらすことは、なぜするのか分かりませんでした。でも、教科書のように

するためには、夕食がだいたい六時五十分ごろなので、五時から五時二十分ぐらいに、お米をあらうようにしました。

じじがたい院して

「ごはんが、だんごみたいになっ  
ていて、おいしい  
なくなかった。」

と、言っていたので、インター  
ネットで、おいしいごはんのたき方について調べました。  
調べて分かったことは、ホールに水を入れたまま研ぐと、米同士のまさつか起きず、きち

んと研ぐことができないので、ざるを使うことと、きれいな水を使って最初から研ぐことです。最初の水は、お米が多く吸水するから、だそうです。最後にきれいな水を使っ  
ていましたが、最初から使いました。

知ったことを使っ  
てごはんをたきました。家族に味はどんなか聞くと、じじが一番に「もちもちして、おいしい。」

と、言ってくれました。ほかのみんなも、おいしいそうに食べていました。うれしいなあ。